

erstellt: 05.10.2019

## **Burger ohne Fleisch: Ersatzbefriedigung und radikale Abkehr**

**O-Ton:** Ulrich Glemnitz, Geschäftsführer, Bunte Burger GmbH, 50825 Köln;  
Will Schafer, Vice President Marketing, Beyond Meat, El Segundo, USA

**Länge:** 1:53 (divers kürzbar)

**Autor:** Harald Schönfelder

**Info:** Burger ohne Fleisch gibt es inzwischen einige. Der Trendsetter des fleischähnlichen Nicht-Fleisches, Beyond Meat aus den USA, ist in diesem Jahr auf der Anuga und hat neue Ideen mitgebracht. Nach dem Patty soll nun auch die Bratwurst ersetzt werden. Radikal anders ist dagegen das Patty-Angebot von Bunte Burger. Das vegane Kölner Restaurant setzt auf Gemüse-Bratlinge, die so weit vom Fleisch entfernt sind wie möglich.

**Anmoderation:** Die Burger-Welle rollt durchs Land. Die gebratenen Fleischklopse auf Brot sind einer der Renner auf dem Grill. Seit ein paar Jahren sind auch die Versuche erfolgreich, das Fleisch durch pflanzliche Produkte zu ersetzen. Auf der Anuga in der Koelnmesse, der größten Lebensmittel-Messe weltweit, haben wir uns durch das Sortiment gefuttert. Und dazu gehört natürlich auch der Trendsetter der Szene, Beyond Meat und ein absoluter Neuling aus Köln, Bunte Burger. Beide suchen aber grundsätzlich andere Kunden.

-----  
**Beitragstext:** O-Ton

Deshalb hat Ulrich Glemnitz, einer der Chefs des veganen Restaurants Bunte Burger, dann dort lieber seine eigenen Kreationen serviert. Und die kommen jetzt auch in den Supermarkt, wenn er auf der Messe einen Vertrieb findet.

O-Ton

Ganz anders geht Beyond Meat aus den USA an die Sache ran. Will Schafer, Vizechef des Marketing steht zur Lust auf den Fleischgeschmack. Erfolgreich etabliert hat sich die Firma mit ihrem Burger-Patty.

O-Ton

Sie sehen es also als "Pflanzenfleisch", bei dem der Mann in der Mitte, eben das Tier aus dem Spiel rausgelassen wird. Und das eben aus ethischen Gründen wie der Tierhaltung und dem Umweltgedanken. Und jetzt soll das nächste Produkt, Beyond Sausage, den Erfolg wiederholen und die Bratwurst aufmischen.

O-Ton

Den Geruch, den Geschmack und die Textur soll gleich sein, auf der Nährwert-Ebene haben sie den Gehalt einer normalen Wurst nachgebaut, nur ohne die negativen Teile wie Cholesterin und gesättigte Fettsäuren, sagt Will Schafer.

O-Ton

Als bekennender Bratwurst- und Burger-Freund kann ich nur zustimmen und sagen: Umsteigen lohnt sich. Bei beiden, auch wenn sie völlig unterschiedlich sind.

Harald Schönfelder, Redaktion ... Köln

zum Beitrag gehörende mp3-Dateien:

vertont: Anuga\_2019\_Burger-Neuheiten\_BTR.mp3

nur O-Töne: Anuga\_2019\_Burger-Neuheiten\_BTR\_unvertont.mp3